



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ EKMEK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Su 3 su bardağı

Süt 2 su bardağı

Un 5 su bardağı

Yağ Yarım su bardağı

Ceviz 1 su bardağı

Kuru maya 1 yemek kaşığı

Toz şeker 1 çay kaşığı

Tuz 3 çay kaşığı

Süt, su,şeker , maya karıştırılıp, göz göz oluncaya kadar kabartılır. Unun ortası açılır. Mayalı malzeme ve yağ ilave edilip hamur hazırlanıp. 20 dk. dinlendirilir.

Dinlenen hamur 4 beze haline getirilip el ile yağlanarak, hamurlar açılır.

Açılan hamurların üzeri bir iki kaşık yağ ile yağlanıp, dövülmüş ceviz serilir. Hamur rulo şeklinde sarılır.

3 parmak genişliğinde dilimlenip tepsiye dizilerek fırına verilir.

